

Seminario de Aduanas 2017



Prerrequisitos

M.T. MVZ. MILDRED EURÍDICE VILLANUEVA MARTÍNEZ
GERENTE DE LEGISLACIÓN Y NORMAS
SIGMA ALIMENTOS



¿Qué son los prerrequisitos?

- ▶ Son las condiciones y actividades básicas que son necesarias para mantener a lo largo de toda la cadena alimentaria un ambiente higiénico apropiado para la producción, manipulación y provisión de alimentos inocuos para el consumo humano, con el objetivo de reducir en gran medida los Puntos Críticos de Control (PCC) dentro de un plan HACCP.



¿Por qué son importantes?

- ▶ La eficacia de cualquier sistema HACCP se construye sobre una base sólida de programas de prerequisites.
- ▶ Permiten que cada eslabón de la cadena brinden las condiciones necesarias para proteger los alimentos a través de las BPM's.
- ▶ Proporcionan el ambiente básico y las condiciones de operación que son necesarias para la producción de alimentos seguros.



CODEX ALIMENTARIUS

- ▶ Código Internacional Recomendado de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos Anexo 1 CAC/RCP 1-1969.
- ▶ Sienta las bases en las cuales se debe generar un programa de prerrequisitos.

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/CAC-RCP1-1969.PDF

Producción Primaria

- ▶ Higiene del medio.
- ▶ Producción higiénica de las materias primas de los alimentos.
- ▶ Manipulación, almacenamiento y transporte.
- ▶ Limpieza, mantenimiento e higiene del personal en la producción primaria.



Proyecto y construcción de instalaciones

- ▶ Emplazamiento.
- ▶ Edificios y salas.
- ▶ Equipo.
- ▶ Servicios.



Control de las operaciones

- ▶ Control de los riesgos alimentarios.
- ▶ Aspectos fundamentales de los sistemas de control de higiene. (*Tº, proceso, microbiología*)
- ▶ Requisitos relativos a las materias primas.
- ▶ Envasado.
- ▶ Agua.
- ▶ Dirección y supervisión.
- ▶ Documentación y registros .
- ▶ Procedimientos para retirar alimentos.



Mantenimiento y Saneamiento

- ▶ Mantenimiento y limpieza.
- ▶ Programas de limpieza.
- ▶ Programa de control de plagas.
- ▶ Tratamiento de desechos.



Salud e higiene del personal

- ▶ Estado de salud.
- ▶ Enfermedades y lesiones.
- ▶ Aseo personal.
- ▶ Comportamiento del personal.
- ▶ Visitantes.



Transporte

- ▶ Consideraciones generales.
- ▶ Requisitos.
- ▶ Utilización y mantenimiento.



Información sobre los productos y sensibilización a los consumidores

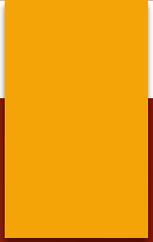
- ▶ Lotificación.
- ▶ Información sobre los productos.
- ▶ Etiquetado.
- ▶ Información a los consumidores.



Capacitación

- ▶ Conocimiento y responsabilidades.
- ▶ Programas de capacitación.
- ▶ Instrucción y supervisión.





¡GRACIAS!

Contacto:

email: mvillanu@sigma-alimentos.com

Teléfono: 01 (55) 85032096